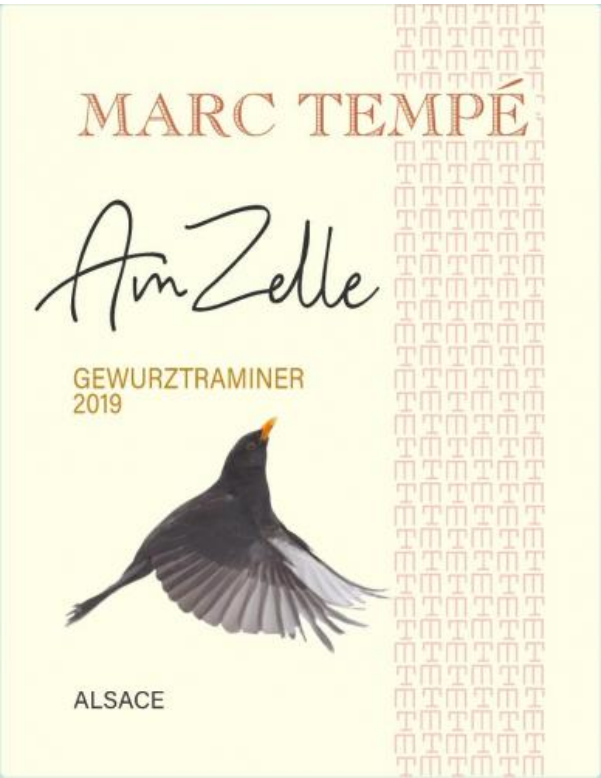
MARC TEMPÉ Artisan Vigneron



APPELLATION : ALSACE

CÉPAGE : GEWURZTRAMINER

CULTURE : BIODYNAMIE

MISE EN BOUTEILLES : 21/09/2021

ALCOOL ACQUIS % vol : 15

SUCRES RESIDUELS g/l : 9.1

ACIDITE TOTALE / H2So4 g/l : 4.20

Ph : 3.58

RENDEMENT hl/ha : 40

VENDANGES : MANUELLES

TERROIR : Terroir argilo-marneux du Lias, constitué de marnes schisteuses gris foncé, présentant de fins lits calcaires blancs ainsi que des modules carbonatés et ferrugineux.

VINIFICATION : Pressurage pneumatique doux et lent du raisin entier, débourbage statique de 24 heures. Fermentation naturelle grâce aux levures indigènes, sans ajout de matières extérieures, à l'exception d'une dose minimale de sulfites à la mise en bouteille.

ÉLEVAGE : Sur lies entières en foudres pendant 24 mois.

DESCRIPTION : Très légèrement boisé, le bouquet révèle des notes de roses et de litchis. Charmant et ample, ce vin sec est invitant, persistant et déjà bien accessible

COMMENTAIRE : From Zellenberg the 2019 Gewurztraminer AmZelle is deep, clear, fresh and chalky on the spicy and refreshing nose that is reminiscent of lemon and orange chutney. Full-bodied, intense and tensioned on the palate, this is a straight, fresh and very powerful but also bitter Traminer that was bottled after two years on the full lees in pièces and 15-hectoliter vats. 15.1% stated alcohol. Natural cork. Tasted at the domaine in April 2022.

GARDE : 2023 - 2040

DOMAINE MARC TEMPE – 16 Rue du Schlossberg – 68340 ZELLENBERG
0033 3 89 47 85 22 – email : marctempe@wanadoo.fr